Sommerliches Potpourri





Himbeercreme mit Sahne (s. Titelbild)
Ein halbes Liter Himbeermark (durch ein Sieb gestrichene Himbeeren) mit dem Saft einer Zitrone und 250 g Zucker (nach Geschmack), der in 1/8 Liter Wasser aufgelöst wurde, vermischen und abschmekken. Acht Blatt weiße und ein Blatt rote Gelatine in ein bis zwei Eßlöffeln heißem Wasser auflösen und durch ein Sieb unter ständigem Rühren der Himbeercreme beigeben. Sobald die Creme zu stocken beginnt, 1/2 Liter steifgeschlagene Sahne und Himbeeren (auf einem Sieb gut abtropfen lassen) leicht unterziehen und in mit kaltem Wasser ausgespülte Schüsselchen füllen. Mit Schlagsahne und ganzen Himbeeren garnieren.

Kirschfleckerl (siehe Rückseite)
Vier Eier mit 250 g Zucker schaumig rühren, 250 g gesiebtes Mehl dazugeben und zuletzt 250 g zerlassene und wieder abgekühlte Butter unterrühren. Den weichen Teig auf ein mit Butter bestrichenes Backblech fingerdick streichen, dicht mit entsteinten Sauerkirschen belegen, etwas eindrücken und bei mittlerer Wärmezufuhr goldgelb backen. Noch warm in viereckige Stücke schneiden und mit geschlagener Sahne reichen.

Johannisbeertorte
250 g Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. 125 g Butter in Flöckchen teilen, auf das Mehl streuen, desgleichen 75 g Zucker und 50 g abgezogene, gemahlene Mandeln. In die Vertiefung einen Eidotter und ein Gläschen Rum oder Kirschwasser geben und die Zutaten rasch mit trockener, kühler Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Vor Gebrauch mindestens 1 Stunde kalt stellen. Eine gut mit Butter ausgestrichene Springform (24 cm ⌀) damit auslegen, einen 3 cm hohen Rand andrücken, mit einer Gabel einige Male in den Boden stechen und im Backofen bei mittlerer Wärmezufuhr goldgelb backen. Nach dem Erkalten mit folgender Weincreme füllen: Zwei Eidotter mit 100 g Zucker und einem halben Eßlöffel Stärkemehl schaumig rühren, mit 1/4 Liter Weißwein auffüllen und alles mit einem Stück aufgeschlitzter Vanillestange bei geringer Wärmezufuhr unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Erkalten drei Blatt aufgelöste, weiße Gelatine dazugeben und wenn die Creme zu stocken beginnt, 1/4 Liter steifgeschlagene Sahne lose unterziehen. 750 g gewaschene, entstielte Johannisbeeren zuckern, mit Arrak beträufeln und einige Zeit ziehen lassen. Auf ein Sieb zum Abtropfen geben, gleichmäßig auf der Weincreme verteilen, mit Schlagsahne und Johannisbeeren garnieren.

Schwarzwälder Kirschtorte
150 g Butter und 125 g Zucker schaumig rühren, 45 g Kakao dazugeben. Sechs Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, 100 g Zucker unterschlagen, so daß der Eischnee eine schöne, feste, sahnige Beschaffenheit bekommt, mit 150 g gesiebtem Mehl abwechselnd unter die schaumiggerührte Butter ziehen und mit dem Inneren einer viertel Vanillestange abschmecken. Der Teig muß dick fließend sein. Aus diesem Teig sofort zwei Tortenböden (24 cm ⌀) bei geringer Wärmezufuhr backen. Nach dem Erkalten die Böden gut mit Kirschwasser tränken und mit folgender Creme zusammensetzen: Sechs Eidotter mit 300 g Zucker schaumig rühren. Knapp 1/2 Liter Milch mit einem Stück Vanillestange zum Kochen bringen, erkalten lassen, unter die Eimasse geben und unter Rühren bei geringer Wärmezufuhr zu einer dicklichen Creme kochen. 10 Blatt in wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine dazugeben, desgleichen zwei Gläschen Kirschwasser. Wenn die Creme zu stocken beginnt, 1/2 Liter steifgeschlagene Sahne unterziehen und fertig stocken lassen. – Die Hälfte davon auf einen Tortenboden streichen, darüber gut abgetropfte, gedünstete, entsteinte Sauerkirschen geben, den Rest der Creme darüberstreichen, mit dem zweiten Tortenboden be-

... mit Butter und Sahne

decken. Die Torte mit Schlagsahne bestreichen, mit geraspelter Schokolade bestreuen und mit Kirschen garnieren.

Grießpudding mit Früchten

Drei viertel Liter Milch zum Kochen bringen, 125 g Grieß einlaufen lassen und dickkochen. Dem noch warmen Grießbrei 100 g Butter einrühren und kalt stellen. In der Zwischenzeit drei Eidotter mit 120 g Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren, den erkalteten Grießbrei dazugeben, desgleichen den steifgeschlagenen Schnee der drei Eiweiß. Die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Grieß ausgestreute Puddingform füllen, im Wasserbad 1 Stunde kochen. Auf eine Platte stürzen und mit gedünstetem Obst oder frisch ausgepreßtem Obstsaft anrichten.

Gurkengemüse auf ungarische Art

Ein Kilo dicke Gurken schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. 250 g Zwiebeln kleinschneiden, desgleichen 500 g vorher aufgeschnittene, von Kernen befreite Paprikaschoten und 250 g abgezogene Tomaten. In einer Kasserolle ungefähr 80 g Butter erhitzen, das Gemüse einlegen, Salz, Pfeffer und eine zerdrückte Knoblauchzehe dazugeben. Das Gemüse durchdünsten lassen. 10 g Rosenpaprika und ca. 20 g Mehl darüberstäuben und 1/4 Liter saure Sahne dazugeben, noch 10 Minuten dünsten. Zum Schluß mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken und mit gewiegtem Dill bestreuen.

Gedämpfte Bohnen mit Sahne

Ein Kilo grüne oder gelbe Bohnen brechen oder feinschneiden. 100 g Zwiebeln reiben, in 60 g Butter zusammen mit den Bohnen und etwas Bohnenkraut bei geringer Wärmezufuhr im eigenen Saft dünsten, Salz und eine Prise Zucker dazugeben. Zuletzt 20 g Mehl anstäuben, mit 1/4 Liter Sahne auffüllen, weitere 10 Minuten durchdünsten lassen, mit reichlich feingewiegter Petersilie anrichten.

Gedämpfte kleine Tomaten

Kleine, gleichgroße Tomaten waschen, abtrocknen, auf eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Platte nebeneinandersetzen. Mit reichlich Butter bepinseln, einige Minuten in den heißen Backofen stellen, bis sie durchgewärmt sind und die Schale zu schrumpfen beginnt. Mit feinem Salz bestreuen, sofort anrichten.

Allgäuer Klöße

Ein viertel Liter Milch und 75 g Butter aufkochen, 160 g Mehl dazugeben, auf der Kochstelle zu einem Kloß abrühren und erkalten lassen. Nach und nach drei ganze Eier und Salz unterrühren. Aus diesem Teig mit einem in heiße Milch getauchten Eßlöffel Klöße abstechen, diese auf eine gut mit Butter bestrichene, feuerfeste Platte nebeneinandersetzen, mit geriebenem Allgäuer Emmentaler bestreuen, mit flüssiger Butter beträufeln und im Backofen zu schöner Farbe backen. Dazu junges, in Butter gedünstetes Gemüse oder grünen Salat reichen.

Überbackene Butterbrote

Scheiben von Kastenweißbrot dick mit Butter bestreichen, mit dünnen Scheiben Allgäuer Emmentaler, Deutschem Gouda, Deutschem Edamer oder Tilsiter Käse belegen, schuppenförmig in eine passende, gut mit Butter ausgestrichene Auflaufform schichten, mit einer pikanten Tomatensauce auffüllen und bei mittlerer Wärmezufuhr überbacken. T o m a t e n - s a u c e : 50 g kleingeschnittene Zwiebeln und 50 g feingeschnittenes Suppengrün in 40 g Butter und etwas Wasser in zugedecktem Topf dünsten, Topf aufdecken und im verbliebenen Fett goldgelb anrösten. 250 g Tomaten dazugeben und 10 Minuten dünsten, 1/4 Liter Brühe (Würfel) auffüllen, 20 g angerührtes Mehl dazugeben und 1/4 Stunde kochen lassen. Durch ein Sieb streichen, mit Salz, einer Prise Zucker, Paprika und einigen Eßlöffeln Sahne abschmecken.



Rezeptdienst 7/66. Herausgeber: Verein zur Förderung des Milchverbrauchs e. V., 6 Frankfurt/M., Oederweg 16–18. Der nächste Rezeptdienst steht unter dem Thema „Butter und Sahne krönt die feine Küche". Ihr Milchhändler hält ihn bereit!

